

Chiffon Cake



Ingrédients :

- 130 g de farine
- 150 g de sucre
- 6 œufs
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à café d'extrait naturel de vanille
- 120 ml d'eau
- 80 ml d'huile (neutre)
- 2 pincées de sel

Préparation :

Préchauffez votre four à 170°C

Dans un saladier, mélangez la farine et la levure. Tamisez-les et réservez. Séparez les blancs des jaunes.

Dans un grand bol, mélangez les jaunes d'œuf, l'extrait de vanille 75 g de sucre et une pincée de sel. Fouettez quelques minutes, jusqu'à ce que le mélange devienne jaune pâle et coule du fouet en rubans épais. Ajoutez l'eau et l'huile, et fouettez bien jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés. Ajoutez ensuite le mélange farine-levure et fouettez pour incorporer, mais sans excès.

Dans un autre saladier, montez les blancs en neige avec 60 g de sucre et une pincée de sel jusqu'à ce qu'ils soient fermes et brillants.

Ajoutez un tiers des œufs en neige à la pâte, et mélangez délicatement. Incorporez ensuite le reste des œufs en neige à la spatule souple délicatement en soulevant bien la masse.

Versez cette préparation dans un grand moule non graissé en le remplissant aux trois cinquièmes. Saupoudrez-le du reste de sucre.

Faites- cuire au four 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que la surface du gâteau soit sèche et brun clair.

Sortez-le du four puis mettez le moule la tête en bas sur une casserole ou le goulot d'une bouteille pour éviter que le gâteau ne retombe et laissez refroidir complètement. Pour démouler, passez la lame d'un couteau tout autour du gâteau et secouez doucement le moule pour le démouler. Servez puis dégustez !